

OOSTENDSE CULINAIRE GASTRONOMIE (deel 2)

door Serge Van Daele

Nog altijd zijn in Vlaanderen de middeleeuwen geen verleden tijd. Zij zingen in de beiaards van de gotische torens van Antwerpen en Gent, zij glanzen in de rijk aangeklede stoeten van Wingene en Brugge, zij schuimen in het goede patersbier dat nog altijd in vele abdijen gebrouwen wordt en men proeft ze in oeroude gerechten waarvan vele nog van Bourgondische herkomst zijn, zoals Gentse Waterzooi.

Wanneer men in 2004 het "Beleg van Oostende" uitgebreid zal herdenken via tentoonstellingen, evenementen en memorabilia zullen weinigen vermoeden dat het gekende gerecht 'Paling in 't groen' hoogstwaarschijnlijk aan dit beleg te danken is.

Echt bewezen is het nooit (hoe kan men dit trouwens bewijzen?) maar de harde geruchten en bepaalde bereidingen in de oudste kookboeken geven ons toch een sterk vermoeden. De Spanjaarden zouden de vele rivierpalingen, snoeken, karpers en andere riviervissen gebruikt hebben als basisvoedsel in combinatie met de vele groene kruiden die voorkwamen in het gebied rond Oostende.

Wie iets met kruiden heeft, die weet dat er nu nog altijd voldoende wilde salie, bonenkruid, en brandnetel te vinden is rond Oostende. Sommigen doen zelfs de duindoorn en de Spaanse zuring die groeien in de Bredense duinen, in hun palingbereiding.

In 1530 publiceerde Erasmus te Rotterdam zijn werk "De civilitate morum puerilium".

Het was de aanzet van een strijd tegen de ruwe zeden en zou een grondige wijziging teweegbrengen in de naar onze normen primitieve tafelmanieren uit de middeleeuwen.

300 jaar lang werd dit 'manierboekje' in heel Europa vertaald, geciteerd, gekopieerd en aangepast. In 1690 komt er een aanpassing 'aan de huidige tijd' mede door de wetten op de weelde-uitgaven afgekondigd door Lodewijk XIV. Er kwam een doorbraak van de 'faience' op tafel terwijl het edelmetaal massaal gesmolten werd. Niet alleen het bord op tafel maar ook het bestek evolueerde. Zo zou het mes met afgeronde punt zijn ontstaan doordat kardinaal Richelieu er zich aan ergerde dat kanselier Seguier de punt van zijn mes als tandenstoker gebruikte!

In ieder geval komt er in 1805 een vertaling in het Nederlands van de 'civilitate' waarin we met enige trots lezen dat de 'Oostendsche groene paling en karper' wel met de handen mogen worden afgepeuzeld maar dat het 'onbeleefd is zijn vettinge vingers af te likken of aan zijn jas af te wrijven. Men gebruikt beter het tafellaken of een lap of den hond'!

Er bestaat inderdaad een gerecht 'Karper naar Vlaamse wijze' waarin identiek dezelfde groene kruiden gebruikt worden als die voor 'Paling in 't groen', en dat men honden gebruikte om de handen aan af te vegen wisten we al lang, getuige daarvan de vele schilderijen van Vlaamse meesters.

Dat de Oostendse keuken een 'zeekeuken' is hoeft geen betoog.

De viswinkels, de kraampjes op de 'trap' bieden de klanten jaar in jaar uit een uitgebreide keuze. Denken we maar aan koolvisfilet, zeetong, pladijs, pieterman, griet, tarbot, St. Jacobschelpen, zalm, krabbenpoten, bulots(kleine wuloks), droogvis, Atlantische zeetong, roodbaars, rode poon, zonnevis, roggeveugels, en de standjes op de Visserskaai doen er dan nog eens het volgende bij: scampis, gebakken kabeljauw, gefruite mosselen, pandalus, wuloks, bakvis, rolmops, haring,

maatjes, karrekollen (caricoles), buukjes (gerookte rivierpaling), totjes (gedroogde wijting) en kleine koude schoteltjes om ter plaatse op te peuzelen.

De restaurateurs op de Visserskaai combineren vele van die fijne vissen in een 'Plateau de fruits de mer Ostendaise'; de oude zeebonk knabbelt nog altijd op zijn 'zeebeschuiten' aan de vismijn en de kleine bengels grabbelen gretig in de koekjesdoos van grootmoeder naar de gekende zoete 'visjes' van bakkerij Desmedt. Kwestie van in de vis te blijven.

Op de restaurantkaarten en menu's van de Oostendse spijshuizen vinden we zeer veel bereidingen terug die verwijzen naar Oostende (studie juli 2003) zoals 'Sole Ostendaise', 'Oostendse vissoep', 'Gegratineerde mosselen op z'n Oostends', 'Pladijs op z'n Oostends', 'Oostendse omelet'.

Graag geef ik u het recept mee van een volgens mij weinig gekende bereiding, maar die heel smakelijk is en een perfect smaakevenwicht vormt tussen de zachte smaak van bloemkool en de zilte smaak van de garnaal. Mijn grootmoeder (woonachtig op de Opex), pureerde dit gerecht om zo haar grote kroost te leren groenten eten.

Reinig en was de bloemkool en kook hem gaar in lichtgezouten water. Spoel af met koud water, laat uitlekken en schik mooi in een ronde kom. Meng mayonaise met tomatenpuree en Worcestershiresaus (Engelse saus). Giet de mengeling over de bloemkool en strooi er vers gepelde garnalen over. Duw hardgekookte eieren door een zeef. Reinig en was peterselie. Meng de peterselie met het geplette ei en strooi dit rond de bloemkool. Schik gepelde tomatenpartjes op de schotel en dien koud op.

Ik herinner mij nog dat mijn grootmoeder de vele 'pangels'¹ vulde voor mijn nonkels die moesten naar zee vertrekken. Naast het basisvoedsel als grote hompen kaas en ham, boter, suiker en eieren was ze een ganse dag in de weer om bereidingen te maken die enkele dagen konden bewaren op het schip. Een grote pot 'lapseule' was er altijd bij. Dit was aardappelpuree gemengd met corned-beef en gesmolten boter. Ook 'zurkelpapatjes' moesten altijd mee. Puree vermengd met een weinig zuring en gesmolten, licht gebrande beste boter. In Oostende doet men er geen karnemelk bij, rond de streek van Waregem wel, waar ze dan spreken over 'melkstampers' of 'tatjespap'.

Wanneer ze terug van zeereis kwamen lagen er altijd 'in mijn kinderogen' vreemde beesten in de keuken. Het waren echter 'pudogs' die de vissers klaarmaakten aan boord. De lege maag van de kabeljauw werd opgevuld met kabeljauwlevers, sjalotten en broodkruim. Het werd gekookt aan boord en in sneetjes, warm of koud gegeten. Met roggebrood en beste boter bleek dit een delicatessen te zijn.

Ook 'roggebollen' (filet van de rog) en 'kaken en kelen' (vlees van de kop van de kabeljauw) kwamen uit de pangel te voorschijn en waren de basis voor heerlijke verse vissalade.

Met de deelvis van haar zoon maakte mijn grootmoeder dan een "zootje". Nu spreken we van "Oostendse waterzooi", maar het "zootje" van vroeger was even verfijnd. Alle mogelijke stukken deelvis (zeetong, paling, lotte, kabeljauw, griet, enz.) werden gepocheerd in een geurige kruidenbouillon van selder, ui, wortel, kervel, prei. De saus werd gemaakt van de bouillon waar de vis in gepocheerd was en bijgewerkt met goede boter en eierdooiers. Van room was toen geen sprake. Grootmoeder maakte er peterselie aardappelen bij. Gekookte aardappelen met vers gehakte peterselie uit de hof en gesmolten boter.

"Eigen bier smaakt het best" zeggen ze op de Opex en 't was waar ook!

¹ Pangel: paander, meestal groene blikken korf met 2 deksels.